



# PATENTSCHRIFT 126 104

Wirtschaftspatent

Erteilt gemäß § 5 Absatz 1 des Änderungsgesetzes zum Patentgesetz

In der vom Anmelder eingereichten Fassung veröffentlicht

Int. Cl.<sup>2</sup>

- (11) 126 104 (44) 22.06.77 2(51) A 23 L 1/30  
A 23 L 1/00  
(21) WP A 23 L / 193 544 (22) 24.06.76

- 
- (71) Akademie der Wissenschaften der DDR, Berlin, DL  
(72) Aust, Lothar, Dr.; Brückner, Jürgen, Dr.; Noack, Rudolf, Prof.  
Dr., DL  
(73) siehe (72)  
(74) Akademie der Wissenschaften der DDR, Zentralinstitut für  
Ernährung, Büro für Schutzrechte und Neuererwesen,  
1505 Bergholz-Rehbrücke, Arthur-Scheunert-Allee 114-116
- 
- (54) Verfahren zur Herstellung diätetischer Nahrungsmittel,  
insbesondere von Formula-Nahrung

---

(57) Die Erfindung bezieht sich auf die Herstellung von Diätahrungs-  
mitteln und dabei besonders auf Fertignahrungsmittel, die industriell  
hergestellt werden. Das Ziel der Erfindung besteht darin, Nahrungs-  
mittel zur Verfügung zu stellen, die durch ihre Zusammensetzung eine  
Reduzierung des Körpergewichts bzw. des Spiegels der Blutlipide gewähr-  
leisten. Die Aufgabe ist, ein Verfahren zu entwickeln, das einen  
variablen Einsatz spezieller Nahrungsstoffe zur Erreichung des ange-  
führten Zieles gestattet. Die diätetischen Nahrungsmittel mit Bestand-  
teilen aus Proteinen, Kohlenhydraten, Fetten sowie Vitaminen und Mine-  
ralstoffen werden erfindungsgemäß aus Nahrungsstoffen hergestellt, die  
einen Mindestgehalt von 15 Gew.-% Protein, insbesondere Casein, Vollei-  
protein, Fleisch-, Blut- und Pflanzenprotein besitzen, aus 10 bis  
20 Gew.-% Protein mit geringer biologischer Wertigkeit, insbesondere  
Gelatine oder unbalanzierte Aminosäuregemische mit einem hohen Glycin-  
anteil, 10 bis 20 Gew.-% Fette in Form von Triglyceriden mit kurz- oder  
mittelkettigen Fettsäuren, wobei die Gewichtsprozentage auf das fertige  
Nahrungsmittel bezogen sind, und 1 bis 3 Gew.-% eines linolsäurereichen  
Pflanzenöls. Die Komponenten werden miteinander vermischt und weiterbe-  
handelt, insbesondere erhitzt, geformt und portioniert.

